

# Q/KRX

## 昆明润仙茗茶业有限公司企业标准

Q/KRX 0002 S—2021

### 紧压茶

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010207S-2021  
备案日期: 2021年06月09日

2021-06-09 发布

2021-06-11 实施

昆明润仙茗茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的紧压茶是以绿茶、红茶、白茶、黄茶为原料，经选剔、紧压定型、干燥、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明润仙茗茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：舒仙平。

食品安  
号: 530  
期:

# 紧压茶

## 1 范围

本标准规定了紧压茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、黄茶为原料、经选别、紧压定型、干燥、包装等工艺加工而成的紧压茶。

## 2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

根据加工工艺不同分为：绿茶紧压茶、红茶紧压茶、白茶紧压茶、黄茶紧压茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。
- 4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.4 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.5 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有该产品的形态、松紧适度、不起层脱面。	GB/T 23776
滋味、气味	具有所用原料的滋味、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
汤色	具有该产品冲泡后应有的色泽	

### 4.3 理化指标

应符合表2规定。

全企业  
S  
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.5	GB 5009.3

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

## 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070中规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

## 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

## 5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；

准备

月

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，有任一项指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



2021年5月20日

舒仙平

备案单位主要负责人（签字）

2021年5月20日